Lemoniada kwiatowa lekko gazowana

Nikita

Polecane na: **napoje**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

Składniki:

- woda - 1 litr
- rodzynki - 1 łyżka
- płatki dzikiej róży - 1 garść
- kwiat bzu czarnego - 2-3 szt.
- drożdże winiarskie cydrowe - - szczypta
- limonka / cytryna - 3-4 plaster
- cukier lub miód - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do dzbanka/słoja wrzucić rodzynki, płatki róży i kwiaty czarnego bzu oraz kilka plasterków limonki/cytryny (dokładnie wyszorowanej). Cukier rozpuścić w przegotowanej wodzie. Ostudzonym roztworem zalać składniki w dzbanku, wymieszać. Można dodać szczyptę drożdży winiarskich, ale jak dajemy rodzynki nie jest to konieczne, ponieważ dzikie drożdże znajdują się na rodzynkach (ważne używamy rodzynek niesiarkowanych). Przykryć ręcznikiem papierowym (lub ściereczką) i zabezpieczyć dokładnie gumką recepturką.
Codziennie (1-2 razy) zamieszać.

KROK 2: W zależności od temperatury, lemoniada będzie gotowa około 3-5 dnia od rozpoczęcia fermentacji. Powinna być orzeźwiająca, leciutko musująca i mało słodka.

KROK 3: Przecedzamy ją i przelewamy do butelek lub wypijamy.

KROK 4: Można przeprowadzić drugą fermentację w zakręconych butelkach z dodatkiem odrobiny cukru lub miodu, jeżeli chcemy ją zahamować należy schować butelki do lodówki, lekko je odgazować.